

TABELLE DELLE GRAMMATURE E DEGLI INGREDIENTI

Menù scolastico autunno - inverno 2019/2020

PRIMI PIATTI

	scuola dell'infanzia	scuola primaria	scuola secondaria
CREMA DI PORRI CON RISO			
acqua	150	190	230
porri	30	40	50
patate (solfiti)	30	40	50
riso superfino Parboiled	20	30	40
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
CREMA DI VERDURE *			
acqua	150	190	230
minestrone di verdure surgelato	50	70	100
(patate, carote, pomodoro, zucchine, spinacio, sedano , verza, cavolfiore, fagiolini, piselli, fagioli borlotti, cipolla, basilico prezzemolo. Verdure in proporzioni variabili).			
patate (solfiti)	30	40	50
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
CREMA DI VERDURE E LEGUMI *			
acqua	150	190	230
minestrone di verdure surgelato	40	50	70
(patate, carote, pomodoro, zucchine, spinacio, sedano , verza, cavolfiore, fagiolini, piselli, fagioli borlotti, cipolla, basilico prezzemolo. Verdure in proporzioni variabili).			
patate (solfiti)	20	30	40
legumi e cereali secchi	20	30	40
(lenticchie rosse, piselli verdi, orzo perlato , fagioli all'occhio, lenticchie verdi e farro)			
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
FUSILLI INTEGRALI AL RAGU'			
pasta semola di grano duro fusilli integrali	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
carne macinata magra di bovino adulto	20	30	40
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	3	4	5
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO E RICOTTA			
pasta semola di grano duro gnocchetti sardi	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
ricotta vaccina	25	30	35
sedano	5	7	10
cipolle	5	7	10
carote	5	7	10
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
GNOCCHI AL POMODORO			
gnocchi di patate	100	130	160
(purè di patata (acqua e fiocchi di patata corrispondenti al 75% di patata), farina di grano tenero "00" , sale, aromi naturali, spolvero di farina di riso, correttore di acidità: E 575, conservante: E 200)			
polpa di pomodoro	40	50	60

Dott.ssa Flavia MILAN
 Dirigente Medico
 SIANVA ASL NO



carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

LASAGNE AL RAGU' *

pasta all'uovo surgelata (semola di grano duro, farina bianca "00", acqua, uova)	60	80	100
polpa di pomodoro	40	50	60
latte vaccino p.s.	40	50	60
carne macinata magra di bovino adulto	20	30	40
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	3	4	5
Grana Padano grattugiato	3	4	5
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
burro	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

MEZZE PENNE AI FORMAGGI

pasta di semola di grano duro mezze penne	50	60	80
latte vaccino p.s.	40	50	60
mozzarella	10	10	15
fontal	10	10	15
maasdammer	10	10	15
Grana Padano grattugiato	3	4	5
burro	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.

MEZZE PENNE AL POMODORO

pasta di semola di grano duro mezze penne	50	60	80
polpa di pomodoro	40	50	60
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

PENNE INTEGRALI AL PESTO *

pasta di semola di grano duro penne integrali	50	60	80
pesto preparato (olio d'oliva, basilico italiano)	10	15	20
25%, olio di semi di girasole, noci di anacardio, Grana Padano 4% (latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), sale, pinoli 2%, fiocchi di patate, siero di latte , aglio, aromi naturali. Correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico. Può contenere tracce di noci e mandorle).			
olio EVO	2	3	5
patate (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
fagiolini fini surgelati	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

PIZZA MARGHERITA

peso a cotto pronta al consumo	100	130	150
farina di grano tenero tipo "00" , acqua, lievito, sale, strutto, pomodoro, formaggio , origano.			

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAN - ASL NO






RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO

semola di **grano** duro, carne di bovino, **pangrattato**, carne di suino, **uova**, acqua, farina di **grano** tenero, siero di **latte** in polvere, aromi (contiene **glutine**), cipolla, carote, aglio, sale, erbe, spezie, antiossidante: E 301, conservante: E250.

polpa di pomodoro	40	50	60
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

RIGATONI AL PROSCIUTTO

pasta di semola di grano duro rigatoni	50	60	80
prosciutto cotto s.p.	15	20	25
burro	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

RIGATONI ALLA ROBIOLA

pasta di semola di grano duro rigatoni	50	60	80
robiola	30	30	50
latte vaccino p.s.	40	50	60
burro	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
noce moscata	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

RIGATONI ALL'OLIO EVO E SALVIA

pasta di semola di grano duro rigatoni	50	60	80
olio EVO	5	10	15
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
salvia	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

riso superfino Parboilled	50	60	80
cipolle	5	7	10
burro	4	5	6
Grana Padano grattugiato	3	4	5
olio EVO	3	4	5
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO AL POMODORO

riso superfino Parboilled	50	60	80
polpa di pomodoro	20	25	30
carote	5	7	10
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10
burro	4	5	6
Grana Padano grattugiato	3	4	5
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAN - ASL NO

RISOTTO ALLE VERDURE *

riso superfino Parboilled	50	60	80
polpa di pomodoro	10	15	20
carote	10	15	20
zucchine	10	15	20
burro	4	5	6
piselli <u>fini surgelati</u>	5	10	15
cipolle	5	7	10
sedano	5	7	10



olio EVO	3	4	5
Grana Padano grattugiato	3	4	5
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

riso superfino Parboilled	50	60	80
cipolle	5	7	10
burro	4	5	6
Grana Padano grattugiato	3	4	5
olio EVO	3	4	5
zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
brodo vegetale (acqua, cipolle, carote, sedano)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

TORTELLI ALL'OLIO EVO E SALVIA

tortelli con ricotta e spinaci	80	110	130
(semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "0", uova, acqua, ricotta, pangrattato, latte, spinaci, formaggio grana, sale fine, spezie, aromi, glutammato monosodico)			
olio EVO	5	10	15
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
salvia	q.b.	q.b.	q.b.

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI TACCHINO AL FORNO *

arrotoato di fesa di tacchino surgelato	70	80	100
(carne di tacchino con pelle, acqua, fibre vegetali, proteine vegetali, amido di tapioca, sale, destrosio, aromi. Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano: glutine, latte, uova soia, senape, sedano, frutta a guscio, solfiti).			
olio EVO	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

BOCCONCINI DI TACCHINO IN UMIDO

sovracoscia di tacchino disossata	70	80	100
olio EVO	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

BRASATO DI DI BOVINO ADULTO

pesce o geretto di bovino adulto	70	80	100
polpa di pomodoro	5	5	5
olio EVO	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
chiodi di garofano	q.b.	q.b.	q.b.
aglio	q.b.	q.b.	q.b.

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAN - ASL NO



COSCIA DI POLLO AL FORNO

fusello di pollo	150	150	200
olio EVO	3	4	5
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI PLATESSA IMPANATO *

filetto di platessa congelata	90	110	130
olio EVO	3	4	5
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
uova pastorizzate	q.b.	q.b.	q.b.
latte vaccino p.s.	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

FILETTO DI MERLUZZO CON POMODORO E OLIVE *

fiore di merluzzo d'Alaska surgelato	90	90	90
polpa di pomodoro	5	5	5
olio EVO	3	4	5
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
olive verdi denocciolate	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

FORMAGGIO

crescenza (latte , caglio e sale)	50	80	100
formaggio fresco spalmabile (latte scremato,	50	100	100
crema di latte , panna, fermenti lattici e sale)			
mozzarella (latte , caglio e sale)	60	90	120
ricotta (siero di latte , panna di centrifuga, sale,	60	100	100
correttore di acidità: acido citrico)			
tipo taleggio (latte , caglio e sale)	50	80	100

FRITTATA AL NATURALE/AL PROSCIUTTO

uovo pastorizzato	nr 1	nr 1 e 1/2	nr 2
prosciutto cotto s.p.	q.b.	q.b.	q.b.
latte vaccino p.s.	q.b.	q.b.	q.b.
olio EVO	q.b.	q.b.	q.b.
Grana Padano grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

HAMBURGER DI BOVINO ADULTO AL FORNO *

hamburger bovino adulto surgelato (carne bovina	50	80	100
85%, acqua, pane grattugiato , sale)			
olio EVO	3	4	5
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

HAMBURGER VEGETALI *

patate, vegetali 35% (cipolla, carota, mais, broccoli), pangrattato , farina di frumento , amido di frumento , mostarda in polvere,	110	110	110
grasso di palma, proteine del latte , sale, maltodestrine, zucchero del latte , estratto di lievito, zucchero, aromi, sedano ,			
stabilizzante E464, latte in polvere , cipolla in polvere, aglio in polvere, spezie, estratto di spezie.			

PETTO DI POLLO AL LIMONE

petto di pollo	70	80	100
succo di limone (solfiti)	5	5	5
olio EVO	3	4	5
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAN / ASL NO




PETTO DI TACCHINO IMPANATO

fesa di tacchino maschio	70	80	100
olio EVO	3	4	5
pane grattugiato	q.b.	q.b.	q.b.
uova pastorizzate	q.b.	q.b.	q.b.
latte vaccino p.s.	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

PROSCIUTTO COTTO S.P.

50 70 80
Carne di suino (66%), acqua, amido, sale, gelificante: carragenina, aromi, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.
Senza glutine e senza proteine del latte.

SPEZZATINO DI BOVINO ADULTO

spalla o reale o noce di bovino adulto	70	80	100
olio EVO	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

TAPULONE DI BOVINO ADULTO

carne macinata magra di bovino adulto	70	80	100
olio EVO	3	4	5
carote	q.b.	q.b.	q.b.
cipolle	q.b.	q.b.	q.b.
sedano	q.b.	q.b.	q.b.
vino bianco da tavola (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
farina bianca "00"	q.b.	q.b.	q.b.
alloro	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

UOVO SODO

uova di gallina sguosciate in salamoia	1	1 e 1/2	2
--	---	---------	---

CONTORNI

CAROTE ALL'OLIO EVO *

carote rondelle surgelate	80	100	120
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

FAGIOLINI ALL'OLIO EVO *

fagiolini fini surgelati	80	100	120
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA DI CAROTE

carote grattugiate julienne	50	60	70
olio EVO	3	4	5
aceto di vino bianco (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

INSALATA MISTA

insalata cicoria milano	15	20	25
insalata radicchio	15	20	25

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAN - ASL NO



olio extravergine di oliva	3	4	5
aceto di vino bianco (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
INSALATA VERDE			
insalata cicoria milano/lollo	40	50	60
olio EVO	3	4	5
aceto di vino bianco (solfiti)	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
PATATE AL FORNO *			
patate cubi surgelati	80	100	120
olio EVO	3	4	5
rosmarino	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
POLENTA			
acqua	80	90	100
farina di mais bramata	15	20	25
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
PURE' DI PATATE			
patate (solfiti)	50	70	90
patate fiocchi	30	30	30
latte vaccino p.s.	20	30	40
acqua	20	30	40
burro	3	4	5
Grana Padano grattugiato	3	4	5
aromi	q.b.	q.b.	q.b.
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.
SPINACI ALL'OLIO EVO *			
spinaci foglia surgelati	80	100	120
olio EVO	3	4	5
sale fine	q.b.	q.b.	q.b.

FRUTTA E DESSERT

BISCOTTI DI NOVARA

farina di **frumento**, zucchero, **uova** fresche, nr 2 x gr 14 totali nr 2 x gr 14 totali nr 2 x gr 14 totali
agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, aroma
naturale di vaniglia da bacche.

BUDINO nr 1 x gr 100 nr 1 x gr 100 nr 1 x gr 100
latte intero, zucchero, amido modificato di tapioca, gelificante: carragenina, aromi; senza glutine, conservanti e coloranti;
cioccolato 1,4%, cacao magro; estratto naturale di vaniglia (0,05%).

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE nr 1 X gr 150 nr 1 x gr 150 nr 1 x gr 150

YOGURT ALLA FRUTTA

yogurt intero, preparazione di frutta (sciroppo di glucosio-fruttosio), zucchero, addensanti: amido modificato di tapioca, aromi, contiene **latte**. Frutta (vedi coperchio – se frutti di bosco con more, lamponi, fragole e mirtilli neri).

POLPA DI FRUTTA

mela, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico. Senza zuccheri aggiunti. Contiene naturalmente zuccheri della frutta.

PANE

farina di grano tenero tipo "00", acqua, lievito, sale, strutto.

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAN - ASL NO



NOTA BENE:

Gli ingredienti evidenziati in **grassetto** sono degli allergeni.

Nelle ns. produzioni, nelle ns. cucine e nei ns. magazzini sono presenti allergeni.

1. Le grammature indicate si riferiscono al prodotto **CRUDO**, al **NETTO** degli scarti e possono subire una variazione del 10% in più o in meno. Le verifiche vanno sempre eseguite sulla media di 10 porzioni.
2. I prodotti surgelati sono indicati con l'asterisco *. Tutti gli altri sono freschi.
3. Il Grana Padano grattugiato per le paste asciutte con sughi senza formaggi e le minestre viene fornito a parte.
4. Sulle lasagne il Grana Padano grattugiato viene aggiunto durante la cottura.
I rigatoni alla robiola, le mezze penne ai formaggi e i gnocchetti sardi al pomodoro e ricotta non prevedono il Grana Padano grattugiato essendoci già l'apporto proteico degli altri formaggi dei sughi.
5. I risotti vengono mantecati presso il centro cottura, per cui il Grana Padano grattugiato viene già aggiunto.
6. Viene fornita la fesa di tacchino maschio fresca al posto di quella congelata per i pasti crudi della scuola primaria di Vicolungo.
7. Viene fornito il riso superfino Roma al posto del riso superfino Parboilled per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo, per la scuola materna San Giuseppe, per gli istituti Immacolata, Maria Ausiliatrice e San Lorenzo di Novara.
8. Viene fornito il Parmigiano Reggiano al posto del Grana Padano per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo e del comune di Momo.
9. Viene fornito il macinato magro di bovino adulto congelato al posto di quello fresco per il ragù dei pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo, per la scuola dell'infanzia di Nibbiola e per la scuola primaria di Garbagna Novarese.
10. Viene fornito il macinato magro di bovino adulto congelato al posto di quello fresco per il tapulone per i pasti a crudo della scuola primaria di Vicolungo.
11. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, olio EVO, pasta di semola, pomodori polpa, riso e yogurt alla frutta alle seguenti scuole:
 - Scuola dell'infanzia di Agrate Conturbia
 - Scuola primaria di Agrate Conturbia
12. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, olio EVO, pasta di semola, pomodori pelati, riso e yogurt alla frutta; i seguenti prodotti DOP e IGP: Clementine di Calabria, Grana Padano, Mela Alto Adige, Mela Val di Non e Pesche di Romagna alle seguenti scuole:
 - Scuola primaria di Garbagna Novarese
 - Scuola dell'infanzia di Nibbiola
13. Vengono forniti i seguenti prodotti biologici: aceto bianco, mozzarella, olio EVO, pasta di semola, pere, pesto, polpa di frutta, pomodori pelati, riso, yogurt alla frutta; i seguenti prodotti DOP e IGP: Arancia rossa di Sicilia, Asiago, Clementine di Calabria, Fontina, Grana Padano, Mela Alto Adige, mela val di Non, pesca di Romagna, Taleggio e toma piemontese alle seguenti scuole:
 - Scuola dell'infanzia di Bogogno
 - Scuola primaria di Bogogno
 - Scuola dell'infanzia di Briona
 - Scuola primaria di Briona
 - Scuola dell'infanzia di Caltignaga
 - Scuola primaria di Caltignaga
 - Scuola secondaria di primo grado di Caltignaga
 - Scuola dell'infanzia di Divignano
 - Scuola primaria di Divignano
 - Scuola dell'infanzia di Fara Novarese
 - Scuola primaria di Fara Novarese
 - Scuola dell'infanzia di Momo
 - Scuola primaria di Momo
 - Scuola secondaria di primo grado di Momo

Caltignaga, 18 luglio 2019

Approvato dalla dottoressa Grossi del Servizio di igiene degli alimenti S.I.A.N. di Novara il 18/07/2019.

Approvato dalla dottoressa Milan del Servizio di igiene degli alimenti S.I.A.N. di Arona il 23/07/2019.

Dott.ssa Flavia MILAN
Dirigente Medico
SIAN - ASL NO

